
	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: <i>Julio de 2020</i>
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA PANADERIA VILLA HERMOSA DE LA CIUDAD DE PEREIRA

BERNARDO USMA SALAS
LINA DAHIANA NARANJO ACEVEDO

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
PROGRAMA DE INGENIERIA INDUSTRIAL
PEREIRA, RISARALDA
JULIO DE 2020

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA PANADERIA VILLA HERMOSA DE LA CIUDAD DE PEREIRA

BERNARDO USMA SALAS

CC. 1.088.312.197

LINA DAHIANA NARANJO ACEVEDO

CC. 1.088.316.247

**Proyecto de grado para optar título de
INGENIERO INDUSTRIAL**

Director

CARLOS ALBERTO LONDOÑO CARDONA

INGENIERO CIVIL- ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL


UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

PROGRAMA DE INGENIERIA INDUSTRIAL


PEREIRA, RISARALDA

JULIO DE 2020

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
		VERSIÓN:
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	COD.


AGRADECIMIENTOS

Agradecemos en primer lugar a Dios por darnos las fuerzas necesarias, la sabiduría y el conocimiento, a nuestras familias y en general a todos aquellos que han hecho posible realizar este sueño.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
		VERSIÓN:
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	COD.


NOTA OBTENIDA

APROBADO

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
		VERSIÓN:
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	COD.

RESUMEN

La PANADERIA VILLA HERMOSA en cumplimiento a los establecido en la Ley 1562 de 2012, el Decreto 1072 del 2015 (Libro 2- Parte 2 - Título 4 - Capítulo 6 - Artículo 1 al 37), la Resolución 0312 del 2019 y la normatividad vigente, ha decidido adoptar el diseño del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que tiene como propósito la estructuración de la acción conjunta entre PANADERIA VILLA HERMOSA y sus trabajadores, en la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) a través del mejoramiento continuo de las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
		VERSIÓN:
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	COD.

ABSTRACT

The BAKERY VILLA BEAUTIFUL in compliance with the provisions of Law 1562 of 2012, Decree 1072 of 2015 (Book 2- Part 2 - Title 4 - Chapter 6 - Article 1 to 37), Resolution 0312 of 2019 and current regulations, has decided to adopt the design of the Occupational Safety and Health Management System (SG-SST), which aims to structure joint action between PANADERIA VILLA HERMOSA and its workers, in the application of the Safety and Occupational Health (OSH) through continuous improvement of working conditions and environment, and effective control of hazards and risks in the workplace.




	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

TABLA DE CONTENIDO


	PÁG.
1. INTRODUCCIÓN	11
2. JUSTIFICACIÓN.....	13
3. OBJETIVOS.....	14
3.1 OBJETIVO GENERAL.....	14
3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	14
4. MARCO METODOLÓGICO	15
4.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN	15
4.2 POBLACIÓN Y TIEMPO.....	16
4.3 VARIABLES	16
4.4 RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN	17
4.4.1 OBSERVACIÓN	17
4.4.2 DOCUMENTOS EXISTENTES.....	18
4.4.3 CUESTIONARIO	18
4.4.4 LISTAS DE CHEQUEO	18
4.4.5 ENTREVISTA	18
4.4.6 ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	19
5. MARCO REFERENCIAL.....	22
5.1 MARCO CONCEPTUAL.....	22
5.1.1 DEFINICIONES	22
5.2 MARCO LEGAL.....	29
5.3 MARCO TEÓRICO	41
5.3.1 SECTOR PANADERO EN COLOMBIA	41
5.3.2 PELIGROS Y RIESGOS ASOCIADOS A LAS PANADERÍAS	42
5.3.3 GESTIÓN DE LOS RIESGOS EN EL TRABAJO	43
5.3.4 DIAGNÓSTICO INTEGRAL DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO Y SALUD	45

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.


6. INFORMACION GENERAL DE LA EMPRESA	46
6.1 INFORMACIÓN BÁSICA	46
6.2 RESEÑA HISTÓRICA	46
6.3 MISIÓN.....	46
6.4 VISIÓN	47
6.5 VALORESCORPORATIVOS	47
6.6 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	49
6.6.1 ORGANIGRAMA GENERAL DE LA EMPRESA	49
6.7 RECURSOSHUMANOS	49
6.7.1 PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO	49
6.8 DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DESARROLLADOS, PRODUCTOS O SERVICIOS OBTENIDOS.....	50
6.8.1 PROCESO DE INGRESO DE MATERIA PRIMA.....	50
6.8.2 PROCESO DE ELABORACIÓN DE PAN	50
6.8.3 PROCESO DE ELABORACIÓN DE PASTELERÍA	51
6.8.4 PROCESO DE VENTA.....	52
6.8.5 MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS UTILIZADOS	53
7. POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	53
8. POLÍTICA DE NO ALCOHOL, TABAQUISMO Y DROGAS	53
9. OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	54
10. ROLES Y RESPONSABILIDADES	54
11. RECURSOS	55
11.1 Recursos Humanos	55
11.2 Recursos Económicos	56
12. REQUISITOS LEGALES.....	56
13. DIAGNÓSTICO INICIAL DEL SG-SST	56
14. DESCRIPCIÓN SOCIODEMOGRÁFICA	57

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

15. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN Y VALORACIÓN DE LOS RIESGOS	57
16. PLAN DE TRABAJO ANUAL	58
ANEXO. PLAN DE TRABAJO ANUAL.....	58
17. CONFORMACIÓN DEL COPASST	59
18. CONFORMACION DEL COMITÉ DE CONVIVENCIA LABORAL	59
18.1 FUNCIONES DEL COMITÉ DE CONVIVENCIA.....	60
19. CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.....	61
20. REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	62
21. SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE PROTECCION INDIVIDUAL – EPI....	63
22. PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO	63
23. INSPECCIONES DE SEGURIDAD	63
24. VIGILANCIA A LA SALUD DE LOS TRABAJADORES	64
25. INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE, ACCIDENTE DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES.	64
26. POLITICA DE SEGURIDAD VIAL.....	65
27. ACTIVIDADES DE PROMOCION Y PREVENCION - VIGILANCIA EN SALUD.....	65
28. MANEJO DE DOCUMENTACION Y ESTADÍSTICA.....	65
29. ADQUISICIONES, SUMINISTRO Y PROVEEDORES.....	66
29.1 Adquisiciones	66
29.2 Contratación	66
29.3 Protocolo para contratistas	66
30. AUDITORÍA Y REVISIÓN DE LA ALTA DIRECCIÓN	67
31. PROGRAMA DE FORMACION CONTINUADA	68
32. PLAN DE MEJORAMIENTO	68
33. BRIGADAS DE EMERGENCIA.....	68
34. PRINCIPALES PROBLEMAS DETECTADOS	69
35. CONCLUSIONES.....	70
36. RECOMENDACIONES.....	71

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
		VERSIÓN:
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	COD.

37. BIBLIOGRAFIA.....	72
-----------------------	----

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.


1.INTRODUCCIÓN

La normativa legal vigente establecida en el Decreto 1072 de mayo 26 de 2015, entre otros exige la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para establecer unas directrices concretas que permitan encaminar acciones concretas tendientes a la garantía de la salud y mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad trabajadora, además, de emprender acciones tendientes a cuidar el medio ambiente.

El presente documento denominado Diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), para la empresa, parte de un diagnóstico inicial, como base para desarrollar una propuesta del conjunto de acciones planificadas, que conlleve a la ejecución gradual y concreta de una serie de procedimientos de actuación con las actividades formativas pertinentes en el campo de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Los procedimientos de las actividades de promoción, prevención y acciones correctivas tienen un valor esencial en la consolidación del sistema de gestión empresarial, que permiten dar cumplimiento a las exigencias legales y a la vez disponer del mecanismo necesario para facilitar el aprendizaje por parte de quienes están implicados en la actividad laboral y, no menos importante, facilitar el proceso de seguimiento y evaluación, que es determinante en toda acción de mejora.

Este documento, a modo de guía, establece un conjunto amplio de procedimientos preventivos, acompañados de criterios y pautas de actuación con mira a facilitar su ejecución, adecuándolos a los intereses y necesidades de la organización,


	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

desarrollando un espiral de mejora continua, basada en el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar), o círculo PDCA, donde:

Planificar: se establece la política, los objetivos, metas, programas y procesos necesarios para conseguir resultados de acuerdo a la política de Seguridad y Salud de la organización.

Hacer: se implementa lo planificado, es decir, se lleva a cabo lo que se escribió en la planificación.

Verificar: se realiza seguimiento y la medición de lo implementado con respecto a la política, objetivos, requisitos legales y otros en Seguridad y Salud y se analiza e informa sobre los resultados obtenidos frente a lo planificado, Actuar: se toman acciones para mejorar continuamente el desempeño de Seguridad y Salud en el Trabajo.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.


2.JUSTIFICACIÓN

Este trabajo tiene la finalidad de ser una ayuda para los dueños de panaderías, con el fin de que puedan implementar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo, teniendo de presente la Decreto 1072 del 26 de mayo de 2015; y la identificación de peligros y valoración de riesgos de acuerdo a la GTC-45 en su última actualización de 20-VI-2012, en concordancia con NTC 4116 metodología para análisis de tareas, de igual forma la propuesta de planes de acción claros, concisos y de fácil aplicación para el sector panadero.

De acuerdo a lo antes mencionado y junto con la caracterización (según resolución 0312 del 13 de febrero de 2019 y NTC 3701 de 15 de marzo de 1995), que se realizara a los trabajadores de la Panadería Villa Hermosa, se pretende reducir y/o mantener al mínimo la tasa de accidentalidad y casos de enfermedades laborales, que se estén presentando como resultado de una mala identificación de peligros e implementación de planes de acción para contribuir a una cultura de autocuidado en los trabajadores, por otra parte se busca no perjudicar sus procesos y actividades productivas, si no que por el contrario se fortalezcan con la implementación de mejoras, aumentando su eficacia, eficiencia y la rentabilidad.

Es por esto que la caracterización que se quiere empezar a implementar en la en la Panadería Villa Hermosa, se espera que se convierta en una herramienta de toma de decisiones para su actividad y trabajadores.

El fin de abordar la identificación de peligros y valoración de riesgos en el sector panadero, es la prevención de las enfermedades laborales y/o accidentes de trabajo en los empleados que por antecedentes no se han familiarizado con una cultura de autocuidado.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.


3.OBJETIVOS

3.1OBJETIVO GENERAL

Realizar el diseño del SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO para la PANADERIA VILLA HERMOSA de la ciudad Pereira.

3.2OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar un diagnóstico integral sobre las condiciones de trabajo y salud para los trabajadores de la PANADERIA VILLA HERMOSA
- Revisar y/o diseñar las Políticas en Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente de la empresa.
- Proponer y determinar patrones para el buen funcionamiento del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo (COPASST).
- Determinar actividades a realizar en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Plantear un modelo para la evaluación del SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- Garantizar la adecuación, conveniencia y eficacia de la gestión del riesgo laboral mediante la revisión periódica gerencial.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

4.MARCO METODOLÓGICO


El presente proyecto es una caracterización elaborada para la identificación de peligros y valoración de riesgos en el sector panadero, específicamente en la panadería Villa Hermosa, ubicada en el Municipio de Pereira, departamento de Risaralda, que busca implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y establecer una línea base para el diseño de herramientas que prevengan y mitiguen la aparición de enfermedades laborales y ocurrencia de Accidentes de trabajo. El proyecto propuesto plantea el desarrollo de lo siguiente con el fin de dar cumplimiento a cada uno de los objetivos específicos propuestos.

4.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Dentro del marco mencionado, este estudio tiene un carácter exploratorio, pues representa uno de los primeros acercamientos a los Diseños del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, en el sector panadero en Colombia.

A través de éste, se intenta generar un conocimiento que permita el incremento en las investigaciones sobre el tema, y, además, construir una mirada desde el punto de vista de los mismos actores principales del proceso.

Por otra parte, la investigación sigue una lógica descriptiva, pues “busca especificar la representación más relevante de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que esté sometido al análisis” con base en esto se describieron las situaciones y factores que constituyeron como más sobresalientes en la elaboración del estudio.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

4.2 POBLACIÓN Y TIEMPO

Para la implementación de este sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, se toma como población de estudio a los trabajadores y todos los colaboradores involucrados en los procesos de la Panadería Villa Hermosa.


4.3 VARIABLES

A continuación, se describe en la Tabla 1, la clasificación de las variables latentes (Planear, Hacer, Verificar, Actuar - PHVA) las cuales obedecen a los conjuntos de variables que las componen.

Igualmente se da a conocer la forma en que fueron organizados los datos obtenidos, una vez aplicado el instrumento diagnóstico del SG-SST, para el sector panadero.

Tabla 1: Clasificación de las variables PHVA

VARIABLE	CATEGORIA	TIPO DE VARIABLE	ESCALA DE MEDIDA
Planear	Recursos	Ordinal	Cumple, No cumple
	Gestión integral del Sistema de Gestión de la seguridad y Salud en el Trabajo	Ordinal	Cumple, No cumple
Hacer	Gestión de la Salud	Ordinal	Cumple, No cumple
	Gestión de Peligros y	Ordinal	Cumple, No

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

	Riesgos		cumple
	Gestión de amenazas	Ordinal	Cumple, No cumple
Verificar	Verificación del SG-SST	Ordinal	Cumple, No cumple
Actuar	Mejoramiento	Ordinal	Cumple, No cumple

Fuente: Autor


4.4 RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Para la recolección de la información sobre las variables en la **Panadería Villa Hermosa**, se utilizan instrumentos tales como la observación, los documentos existentes, cuestionarios, lista de chequeo y entrevistas entre otros. Se debe gestionar la participación de los trabajadores que son objeto del trabajo diligenciando un documento.

4.4.1 OBSERVACIÓN

Mediante la observación analizamos las instalaciones, equipos y procesos productivos para identificar los peligros existentes y evaluar los Riesgos en los puestos de trabajo.

Cuando hablamos de instalaciones, equipos, máquinas y procesos productivos nos referimos, no sólo, a sus condiciones físicas y características técnicas, sino también, a metodologías de trabajo, actitudes comportamentales de los empleados para el puesto de trabajo.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

4.4.2 DOCUMENTOS EXISTENTES

Son una fuente vital de información para establecer los antecedentes del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, tales como las afiliaciones a las EPS, ARL, AFP y contratos de trabajo entre otras.

4.4.3 CUESTIONARIO


Es un método donde el trabajador consigna en el cuestionario las respuestas que cree acordes a las preguntas previamente elaboradas y que se encuentran enmarcadas en el decreto 1072 del 15 de mayo del 2015, en el artículo 2.2.4.6.2 definiciones numera 13. Descripción sociodemográfica y responsabilidades de los trabajadores numeral 6 entre otros.

4.4.4 LISTAS DE CHEQUEO

La inspección de seguridad es una técnica básica para la prevención de riesgos laborales cuyo objetivo es identificar las posibles deficiencias y controlar las medidas preventivas existentes, en correspondencia con el deber de vigilancia del empleador.

4.4.5 ENTREVISTA

La entrevista nos brinda información sobre las condiciones particulares de los riesgos a los que están expuestos los trabajadores y el estado de salud de estos, datos de gran importancia que solo los empleados pueden darnos y que posteriormente será usado para nutrir la matriz de identificación de peligros evaluación y valoración de los riesgos.


	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

4.4.6 ANALISIS DE LA INFORMACIÓN


Para la comprensión del material producido en este trabajo se llevó a cabo un diagnóstico inicial en materia de seguridad y salud en el trabajo, con el fin de conocer la situación real de la empresa. El análisis consistió en observar, estudiar las condiciones y prácticas de trabajo, de acuerdo al marco legal que los cubre y mediante la construcción de la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos con la participación de todos los trabajadores de la **Panadería Villa Hermosa**. Para el estudio elaborado con datos cualitativos y cuantitativos, se utilizó la guía técnica colombiana GTC 045 (versión 2012), herramienta que permite sistematizar la información mediante las escalas de valoración allí establecidas por otra parte predomina el criterio profesional de las personas que efectuaron el análisis necesario para construir el plan de trabajo anual requerido.

Tabla 2: Diseño metodológico.

FASES	OBJETIVOS ESPECIFICOS	¿QUE HACER?	RESULTADO
FASE 1	Elaborar el diagnóstico inicial para conocer la situación actual de la empresa.	<ul style="list-style-type: none"> • Visita a la empresa. • Aplicar el formato del diagnóstico inicial. • Entrevista con los dueños y trabajadores de la empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fotos • Análisis del diagnóstico • Caracterización de los procesos • Documentos del diagnóstico. • Elaborar el plan de trabajo


	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

FASE 2	Identificar los requisitos legales de acuerdo al decreto 1072 de mayo 26 del 2015 y la resolución 0312 del 13 de febrero de 2019 y demás normas vigentes aplicables.	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar documentos y marco legal. • Definir los requisitos. • Establecer 	<ul style="list-style-type: none"> • Matriz de identificación y cumplimiento de requisitos legales.
	Caracterizar los procesos y elaborar matriz de identificación de peligros y evaluación y valoración del riesgo	<ul style="list-style-type: none"> • Recolección de 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentar la matriz • De identificación de peligros evaluación y valoración de los riesgos. • Encuestas y entrevistas de los trabajadores.
FASE 3	Diseñar la estructura del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de la estructura general. 	<ul style="list-style-type: none"> • Políticas del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

FASE 4	Programa de auditorías.	<ul style="list-style-type: none"> • Documentar • Realizar el cronograma de auditoria • Establecer criterios e indicadores 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación del programa • Plan de trabajo • Cronograma general de auditorias
---------------	-------------------------	---	---

Fuente: Autores

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.


5.MARCO REFERENCIAL

5.1MARCO CONCEPTUAL


5.1.1DEFINICIONES

Decreto 1072 de 2015, Artículo 2.2.4.6.2. Las definiciones que se deben tener en cuenta son las siguientes:

- **Acción correctiva:** Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable.
- **Acción de mejora:** Acción de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política.
- **Acción preventiva:** Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable.
- **Actividad no rutinaria:** Actividad que no forma parte de la operación normal de la organización o actividad que la organización ha determinado como no rutinaria por su baja frecuencia de ejecución.
- **Actividad rutinaria:** Actividad que forma parte de la operación normal de la organización, se ha planificado y es estandarizable.
- **Alta dirección:** Persona o grupo de personas que dirigen y controlan una empresa.


	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

- **Amenaza:** Peligro latente de que un evento físico de origen natural, o causado, o inducido por la acción humana de manera accidental, se presente con una severidad suficiente para causar pérdida de vidas, lesiones u otros impactos en la salud, así como también daños y pérdidas en los bienes, la infraestructura, los medios de sustento, la prestación de servicios y los recursos ambientales.
- **Autor reporte de condiciones de trabajo y salud:** Proceso mediante el cual el trabajador o contratista reporta por escrito al empleador o contratante las condiciones adversas de seguridad y salud que identifica en su lugar de trabajo.
- **Centro de trabajo:** Se entiende por Centro de Trabajo a toda edificación o área a cielo abierto destinada a una actividad económica en una empresa determinada.
- **Ciclo PHVA:** Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:
 - **Planificar:** Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.
 - **Hacer:** Implementación de las medidas planificadas.
 - **Verificar:** Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.


	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

•**Actuar:** Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.


- **Condiciones de salud:** El conjunto de variables objetivas y de auto reportes de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora.
- **Condiciones y medio ambiente de trabajo:** Aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores quedan específicamente incluidos en esta definición, entre otros: **a)** Las características generales de los locales, instalaciones, máquinas, equipos, herramientas, materias primas, productos y demás útiles existentes en el lugar de trabajo; **b)** Los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia; **c)** Los procedimientos para la utilización de los agentes citados en el apartado anterior, que influyan en la generación de riesgos para los trabajadores y; **d)** La organización y ordenamiento de las labores, incluidos los factores ergonómicos o biomecánicos y psicosociales.
- **Descripción sociodemográfica:** Perfil sociodemográfico de la población trabajadora, que incluye la descripción de las características sociales y demográficas de un grupo de trabajadores, tales como: grado de escolaridad, ingresos, lugar de residencia, composición familiar, estrato socioeconómico, estado civil, raza, ocupación, área de trabajo, edad, sexo y turno de trabajo.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.


- **Efectividad:** Logro de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo con la máxima eficacia y la máxima eficiencia.
- **Eficacia:** Es la capacidad de alcanzar el efecto que espera o se desea tras la realización de una acción.
- **Eficiencia:** Relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados.
- **Emergencia:** Es aquella situación de peligro o desastre o la inminencia del mismo, que afecta el funcionamiento normal de la empresa. Requiere de una reacción inmediata y coordinada de los trabajadores, brigadas de emergencias y primeros auxilios y en algunos casos de otros grupos de apoyo dependiendo de su magnitud.
- **Evaluación del riesgo:** Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado al nivel de probabilidad de que dicho riesgo se concrete y al nivel de severidad de las consecuencias de esa concreción.
- **Evento Catastrófico:** Acontecimiento imprevisto y no deseado que altera significativamente el funcionamiento normal de la empresa, implica daños masivos al personal que labora en instalaciones, parálisis total de las actividades de la empresa o una parte de ella y que afecta a la cadena productiva, o genera destrucción parcial o total de una instalación.
- **Identificación del peligro:** Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de este.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

- **Indicadores de estructura:** Medidas verificables de la disponibilidad y acceso a recursos, políticas y organización con que cuenta la empresa para atender las demandas y necesidades en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- **Indicadores de proceso:** Medidas verificables del grado de desarrollo e implementación del SG-SST.
- **Indicadores de resultado:** Medidas verificables de los cambios alcanzados en el periodo definido, teniendo como base la programación hecha y la aplicación de recursos propios del programa o del sistema de gestión.
- **Matriz legal:** Es la compilación de los requisitos normativos exigibles a la empresa acorde con las actividades propias e inherentes de su actividad productiva, los cuales dan los lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá actualizarse en la medida que sean emitidas nuevas disposiciones aplicables.
- **Mejora continua:** Proceso recurrente de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr mejoras en el desempeño en este campo, de forma coherente con la política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) de la organización.
- **No conformidad:** No cumplimiento de un requisito. Puede ser una desviación de estándares, prácticas, procedimientos de trabajo, requisitos normativos aplicables, entre otros.


	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

- **Peligro:** Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones.
- **Política de Seguridad y Salud en el Trabajo:** Es el compromiso de la alta dirección de una organización con la seguridad y la salud en el trabajo, expresadas formalmente, que define su alcance y compromete a toda la organización.
- **Registro:** Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas.
- **Rendición de cuentas:** Mecanismo por medio del cual las personas e instituciones informan sobre su desempeño.
- **Revisión proactiva:** Es el compromiso del empleador o contratante que implica la iniciativa y capacidad de anticipación para el desarrollo de acciones preventivas y correctivas, así como la toma de decisiones para generar mejoras en el SG-SST.
- **Revisión reactiva:** Acciones para el seguimiento de enfermedades laborales, incidentes, accidentes de trabajo y ausentismo laboral por enfermedad.
- **Requisito Normativo:** Requisito de Seguridad y Salud en el Trabajo impuesto por una norma vigente y que aplica a las actividades de la organización.
- **Riesgo:** Combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

causada por estos.


- **Valoración del riesgo:** Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.
- **Trabajador:** persona que realiza trabajo o actividades relacionadas con el trabajo que están bajo el control de la organización.
- **Valoración del Riesgo:** consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.
- **Sector panadero:** Los panaderos preparan, hornean y elaboran los acabados del pan, los pasteles, elaboran tortillas, tostadas, granola, maíz pozolero, pasta para frituras y demás productos de panadería. Los panaderos de productos industriales controlan las máquinas que permiten una producción a gran escala.
- **Riesgo Térmico en las Panaderías:** El área de producción de la Panadería es un lugar caliente, que genera un ambiente incómodo para trabajar y es potencialmente peligroso para la salud de los trabajadores.
- **Estrés Laboral:** El estrés térmico es la sensación de malestar que se experimenta cuando la permanencia en un ambiente determinado exige esfuerzos desmesurados a los mecanismos de que dispone el organismo para mantener la temperatura interna, mientras se efectúa el intercambio de agua y demás sustancias del cuerpo.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.


5.2 MARCO LEGAL

Tabla 3: Marco legal


NORMA JURIDICA	FECHA	EMANADA DE	REQUISITO ESPECIFICO
CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA	20 de julio de 1991	Constitución Política de Colombia	La seguridad social es un servicio público de carácter obligatorio que se prestará bajo la dirección, y control del Estado, en sujeción a los principios de eficiencia, universalidad y Solidaridad, que establezca la Ley.
CÓDIGO SUSTANTIVO DE TRABAJO	18 Marzo de 2019	Congreso de la Republica	Código Sustantivo de trabajo
RESOLUCIÓN 0312	13 de febrero de 2019	Ministerio de trabajo	Por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
DECRETO 1595	6 de agosto de 2018	Ministerio del Trabajo	Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química

	PANADERÍA VILLA HERMOSA		FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)		VERSIÓN:
			COD.


LEY 1822	4 de enero de 2017	El congreso de Colombia	Promedio de la cualse incentiva a la adecuada atención y cuidado de la primera infancia, se modifican los artículos 236 y 239 del código sustantivo del trabajo y se dictan otras disposiciones.
RESOLUCIÓN 2851	28 de julio de 2015	Ministerio del Trabajo	Por la cual se modifica el artículo 3° de la Resolución número 156De 2005. “Artículo 3°. Obligación de los empleadores y contratantes
DECRETO 1072	26 de mayo de 2015	Ministerio del trabajo	Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo
DECRETO 1477	5 de agosto de 2014	Presidencia de la Republica	Por el cual se expide la Tabla de Enfermedades Laborales.
DECRETO 2943	17 de diciembre de 2013	Ministerio del Trabajo	Por la cual se modifica el parágrafo 1 del artículo 40 de decreto 1406 de 1999
LEY 1562	11 de julio de	Congreso de Colombia	Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras

	PANADERÍA VILLA HERMOSA		FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)		VERSIÓN:
			COD.


	2012		disposiciones en materia de Salud Ocupacional
RESOLUCIÓN 1409	23 de julio de 2012	Ministerio del Trabajo	Por la cual se establece el reglamento en Seguridad para Protección contra caídas en trabajo en alturas.
RESOLUCIÓN 1356	18 de julio 2012	Ministerio del trabajo	Modifica parcialmente la R.652/2012, que reglamenta la Conformación del Comité de Convivencia Laboral.
RESOLUCIÓN 652	30 de abril 2012	Ministerio del Trabajo	Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones
LEY 1523	24 de Abril 2012	Congreso de Colombia	Por la cual se adopta la política nacional de gestión del riesgo de desastres y se establece el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y se dictan otras disposiciones
CIRCULAR 038 2010	9 de julio de 2010	Ministerio de la Protección Social	Espacio libre de Humo y Sustancias Psicoactivas (SPA) en las empresas

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.


LEY 1355	14 de octubre de 2009	Congreso de la República	Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su Control, atención y prevención.
RESOLUCIÓN 1918	5 de junio de 2005	Ministerio de Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 11 y 17 de la Resolución 2346 de 2007 y se dictan otras disposiciones sobre las evaluaciones médicas ocupacionales
RESOLUCIÓN 1677	16 de mayo de 2008	Ministerio de la Protección Social	Por la cual se señalan las actividades consideradas como peores formas de trabajo infantil y se establece la Clasificación de actividades peligrosas y condiciones de trabajo nocivas para la salud e integridad física o psicológica de las personas menores de 18 años de edad.
RESOLUCIÓN 1457	29 de abril de	Ministerio de la	Por la cual se deroga la resolución 1157 de 2008.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA		FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)		VERSIÓN:
			COD.


	2008	Protección Social	Revive la obligación por parte del empleador de registrar el Comité Paritario de Salud Ocupacional ante el Ministerio de la Protección Social
RESOLUCIÓN 1956	30 de mayo de 2008	Ministerio de la Protección Social	Por la cual se adoptan medidas en relación con el consumo de cigarrillo o de tabaco."
RESOLUCIÓN 2646	17 de julio de 2008	Ministerio de la Protección Social	Por la cual se establecen disposiciones y se definen responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención de la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo.
RESOLUCIÓN 1401	24 de mayo de 2007	Ministerio de la Protección Social	Por la cual se reglamenta la Investigación reincidente sy Accidentes de trabajo.
RESOLUCIÓN 2844	16 de agosto de 2007	Ministerio de la protección Social	Por la cual se adoptan las guías de atención integral de salud ocupacional basadas en la evidencia.
RESOLUCIÓN 0156	27 de enero de 2005	Ministerio de la Protección Social	Por la cual se regula la práctica de Evaluaciones médicas ocupacionales y el

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.


			manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales.
RESOLUCIÓN 2346	11 de julio de 2007	Ministerio de la Protección Social	Por la cual se regula la práctica de Evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales.
RESOLUCIÓN 0156	27 de enero de 2005	Ministerio de la protección social	Por la cual se adoptan los formatos de informe de accidente de trabajo y de enfermedad profesional y se dictan otras disposiciones / Obligaciones del empleador y contratantes
LEY 797	29 de enero de 2003	Congreso de la República	Por la cual se reforman algunas disposiciones del sistema general de pensiones previstos en la ley 100 de 1993 y se adoptan disposiciones sobre los regímenes pensionales exceptuados y especiales.
LEY 789	27 de diciembre de 2002	Congreso de la República	Por la cual se dictan normas para apoyar el empleo y ampliar la protección social y se modifican algunos artículos del Código

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.


			Sustantivo de Trabajo.
LEY 776	17 de diciembre de 2002	Congreso de la República	Por la cual se dictan normas sobre la organización, administración y Prestaciones del Sistema General de Riesgos Profesionales.
DECRETO 1607	31 de julio de 2002	Ministerio del trabajo y seguridad social	Por el cual se modifica la tabla de calificación de actividades económicas para el sistema general de riesgos profesionales y se dictan otras disposiciones.
RESOLUCIÓN 00166	31 de julio de 2001	Ministerio del Trabajo y la Seguridad Social	Por el cual se establece el "día de la salud en el mundo del trabajo"
DECRETO LEY 1295	22 de junio de 1994	Ministerio de Gobierno de la República de Colombia	Por la cual se determinala Organización y Administración del sistema general de riesgos profesionales CONCONRDANCIA: DECRETO REGLAMENTARIO 676 DEL 1995, por el cual se reglamenta parcialmente

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

			el decreto 1295 de 1994 y se aclara y modifican unos artículos del decreto de 1994.
RESOLUCIÓN 4050	6 de diciembre de 1994	Ministerio de Trabajo y Seguridad Social	Por la cual se aclara la resolución.
LEY 100	23 de diciembre de 1993	Congreso de la República	Serán afiliados al sistema general de pensiones: En forma Obligatoria: Todas aquellas personas vinculadas mediante contrato de trabajo o como servidores públicos, salvo las excepciones previstas en esta ley.
LEY 50	28 de diciembre de 1990	Congreso de Colombia	Por la cual se introducen reformas al Código Sustantivo del Trabajo y se dictan otras disposiciones
RESOLUCIÓN 1792	3 de mayo de 1990	Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud	Por la cual se adoptan valores límites permisibles para la exposición ocupacional al ruido
	31 de	Ministerio de Trabajo y Seguridad	Por la cual se reglamenta la organización, funcionamiento y

	PANADERÍA VILLA HERMOSA		FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)		VERSIÓN:
			COD.

RESOLUCIÓN 1016	marzo 1989	Social y de Salud	forma de los programas de salud ocupacional que deben desarrollar los patronos y empleadores en el país
RESOLUCIÓN 2013	6 de junio de 1986	Ministerio de Trabajo y Seguridad Social	Por la cual se reglamenta la Organización y funcionamiento de los comités de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial en los lugares de trabajo. Todas las empresas e instituciones, públicas o privadas, que tengan a su servicio diez (10) o más trabajadores, están obligadas a conformar un Comité de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial.
DECRETO 614	14 de marzo de 1984	Presidencia de la República	Por la cual se determinan las bases para la organización y administración de la salud ocupacional en el país.
RESOLUCIÓN 2413	22 de mayo de 1979	Ministerio del trabajo y la seguridad	Por la cual se dicta el Reglamento de Higiene y Seguridad para la Industria de la Construcción.


	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

		social	
RESOLUCIÓN 2400	22 de mayo de 1979	Ministerio de Trabajo y Seguridad Social	Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo
LEY 09	24 de enero de 1979	Congreso de la República	Por el cual se dictan medidas sanitarias


Fuente: Congreso de la Republica, Ministerio del Trabajo y de la Protección Social, Presidencia de la Republica, Constitución Política de Colombia, Ministerio de la Protección Social.

Tabla 4: Normas técnicas

NORMAS	FECHA	DESCRIPCIÓN
NTC 1523	12 de diciembre de 2012	Higiene y seguridad – cascos de seguridad industrial.
NTC 2272	28 de mayo de 2003 Reprobada	Acústica. Método para la medición de la protección real del oído brindada por los protectores auditivos y mediciones de la atenuación física de las orejeras.
NTC 1570	15 de abril de 2003	Disposiciones uniformes respecto a cinturones de


	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

		seguridad y sistemas de retención para ocupantes de vehículos automotores.
NTC 1726	24 de noviembre 1999	Caucho. Guantes de caucho para uso industrial.
NTC 1188	24 de noviembre 1999	Plaguicida y otro agroquímicos – nombres comunes.
NTC 3763	23 de octubre de 1996	Criterios para la selección y uso de los equipos de protección respiratoria. Parte III. Equipos de protección respiratoria combinados para gas o vapor y partículas.
NTC 3399	19 de agosto del 1992	Higiene y seguridad. Dispositivos de protección respiratoria. Filtros para partículas. Requisitos. Ensayos y marcado.
NTC 1827	1 de diciembre 1982	Higiene y seguridad. Protectores de ojos. Métodos de ensayos ópticos.
NTC 1826	1 de diciembre de 1982	Higiene y seguridad. Protectores individuales de ojos. Métodos de ensayo no ópticos.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

NTC 1825	1 de diciembre 1982	Higiene y seguridad. Protectores individuales de ojos
NTC177 1	1 de septiembre 1982	Higiene y seguridad. Protectores de ojos. Vocabulario.
NTC 2950	21 de agosto de 1991	Acústica. Protectores auditivos. Método simplificado para la medición de la atenuación por inserción de protectores tipo orejera para propósitos de inspección de calidad.
NTC 1741	7 de julio de 1982	Caucho. Botas de caucho para uso industrial.
NTC 1733	19 de mayo de 1982	Higiene y seguridad. Equipos de protección respiratoria. Requisitos generales.
NTC 1584	5 de noviembre de 1980	Higiene y seguridad. Equipos de protección respiratoria. Definiciones y clasificación.

Fuente: Instituto Colombiano de Normas Técnicas (ICONTEC)

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

5.3 MARCOTEÓRICO

Los riesgos laborales que tienen lugar en el mundo, y en particular los de nuestro país, exigen un compromiso gubernamental para fortalecer la seguridad y la salud en el trabajo, así como la acción decidida, a través de políticas, líneas estratégicas de acción y proyectos con un enfoque preventivo, para que prevalezcan las empresas seguras e higiénicas.


El Programa Sectorial de Trabajo y Previsión Social 2007-2012, dentro de las Acciones para Fortalecer la Seguridad y Salud en el Trabajo”, prevé el desarrollo y consolidación de una cultura de prevención de riesgos laborales.

El enfoque de prevención de la Política Pública de Seguridad y Salud en el Trabajo implica el compromiso de las autoridades, empleadores y trabajadores para cumplir con sus responsabilidades en la materia, poner en práctica los proyectos de dicha política con la participación tripartita y fomentar el desarrollo de una cultura de prevención de riesgos de trabajo.

Ante tales retos, la Secretaría del Trabajo y Previsión Social impulsa la elaboración de guías sobre buenas prácticas de trabajo, con el propósito de identificar recomendaciones para la utilización segura de maquinaria y equipo, medios auxiliares y herramientas, con un enfoque de prevención.

5.3.1 SECTOR PANADERO EN COLOMBIA

Colombia es uno de los países de Latinoamérica que menos consumo de pan per cápita tiene con 22,2 kg por habitante, mientras que países como Chile consume 96 kg por año. Así lo establece el estudio Taste Tomorrow realizado por Puratos.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.


En este se puede observar que cerca del 98% de los colombianos consume pan, el 70% lo hace a diario, el 91% lo consume al desayuno, el 8% a las medias nueves y el 4% al almuerzo.

El Eje Cafetero es una de las regiones que tiene el indicador más bajo de consumo debido a que acostumbran a comer más arepa de maíz que pan. Cali, en cambio, fue elegida este año como sede de la Feria del Pan y Pastelería realizada por Levapan y Puratos, al ser la segunda ciudad del país con mayor número de panaderías.

En Colombia existen aproximadamente 25 mil microempresas de este tipo.

5.3.2 PELIGROS Y RIESGOS ASOCIADOS A LAS PANADERIAS


- El calor asociado con hornos en una panadería puede ser un peligro. Los empleados pueden necesitar tiempo para acostumbrarse a esto, y el calor excesivo puede afectar la función cardiovascular, por ejemplo: síncope calórico (desmayo) y otras consecuencias.
- El peligro de quemaduras por objetos calientes o superficies debe ser evidente.
- La sensibilización de la piel puede causar dermatitis, sensibilidad en vías respiratorias puede generar alergias en la nariz, también afecta los pulmones producto de la rinitis alérgica o asma, son importantes riesgos para la salud en el entorno de panadería. En particular, los alérgenos pueden incluir amilasa (enzima) en la harina, así como otros agentes, en particular los aditivos. El riesgo de asma no es trivial y más de un panadero ha tenido que renunciar a su trabajo hasta sufre de problemas persistentes de salud como consecuencia de un control inadecuado de la exposición a los alérgenos en los lugares de trabajo como este.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

- Estos efectos sobre la salud fueron reconocidos por primera vez hace siglos - probablemente por Ramazzini y es una lástima que todavía se produce en un grado significativo en algunas panaderías. La rinitis ocupacional puede ser un heraldo del posterior desarrollo de asma ocupacional.
- Otros riesgos asociados a los trabajos en panaderías están la mala adecuación o diseño de los puestos de trabajo, posturas forzadas por tiempo prolongado, en algunos casos las personas deben trabajar de pie o aplicando movimientos repetitivos.
- Las panaderías generalmente están provistas de máquinas con rodillos para aplanar la masa, en las primeras de cambio se puede detectar condiciones inseguras por el simple hecho de manipular equipos en movimiento, esto podría ocasionar accidentes graves por pérdida de manos o brazo.
- El derrame de sustancias como aceites, agua, cremas pasteleras entre otros, podría ocasionar caídas desde el mismo nivel al resbalar accidentalmente.
- Algunas máquinas producen ruido es necesario controlar la fuente de ruido para evitar daños a la salud de los trabajadores, de no ser posible entonces recurrir al uso de equipos de protección personal.
- Levantar sacos de harina, azúcar entre otros puede originar problemas músculo esquelético.

5.3.3 GESTIÓN DE LOS RIESGOS EN EL TRABAJO


Trabajar por un sistema y no únicamente por programas forma parte de un nuevo modelo de empresa que se basa en el trabajo colaborativo entre los diferentes procesos de la organización; que sustituye el mando y el control por el empoderamiento, la participación y el consenso; que busca la retroalimentación en todas las direcciones; y que comparte los aprendizajes con toda la organización de acuerdo con las responsabilidades establecidas en cada rol y los objetivos del sistema.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

Hablar de un sistema de gestión conlleva a cambiar nuestra manera de pensar ya que en los programas tradicionales se hacen planes de acción sin un apoyo claro de la alta dirección o desvinculados de las prioridades de intervención. En los sistemas de gestión, por el contrario, debe existir total congruencia entre políticas, objetivos, estrategias, acciones e indicadores. Así mismo las medidas de prevención y control deben estar alineadas con las prioridades identificadas en la evaluación de riesgos y lo planificado.

La gestión de los riesgos debe hacer con el contexto de las metas y estrategias más aplicadas de la organización. Será difícil construir y mantener un sistema de gestión en organizaciones donde la seguridad, la salud o el cuidado ambiental, no forman parte de los objetivos estratégicos. Pero cuando pasa lo contrario, el despliegue de los objetivos del sistema se hace más fácil y las acciones para intervenir los riesgos estarán alineadas a metas comunes.

Para garantizar la efectividad en la gestión de los riesgos, se hace necesario implementar, mantener y mejorar continuamente los controles (de ingeniería, administrativos, de comportamiento...), mediante el proceso de planificar, hacer verificar y actuar (PHVA). También la mejora gradual como la radical, como las acciones de corrección, prevención y promoción se deben llevar a cabo por medio de proyectos y planes que una vez terminados se convierten en procedimientos para su mejoramiento permanente.


	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

5.3.4 DIAGNÓSTICO INTEGRAL DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO Y SALUD

El diagnóstico integral de las condiciones de trabajo y salud constituyen la parte fundamental de un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST, porque es allí donde se generan las actividades en los programas que los componen.

El SG-SST, deberá desarrollarse de acuerdo con la actividad económica de la empresa y deberá ser específico y particular para cada empresa, porque deberá estar acorde con los peligros asociados reales o potenciales y el número de trabajadores. El SG-SST, contendrá todos los requisitos exigidos por el decreto 1072 del 26 de mayo del 2015, en el libro 2, parte 2, título 4, capítulo 6.

Para poder realizar el diseño e implementación de los respectivos programas que contiene el SG- SST, deberá contener el diagnóstico integral de las condiciones de trabajo (panorama de factores de riesgo) y de salud (historias clínicas ocupacionales); las cuales con apoyo de las fichas toxicológicas (resumen de las sustancias químicas utilizadas) y las fichas de riesgo (de máquinas, equipos y herramientas utilizadas) y la participación activa de los trabajadores a través del Comité Paritarios de Seguridad y Salud Ocupacional, COPASST o vigía en seguridad y salud en el trabajo; van a representar la base para la construcción del edificio llamado Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo empresarial, SG-SST, el cual deberá permanecer en el tiempo mientras exista la empresa con las debidas actualizaciones, cuando varíen las condiciones ambientales, bien sea por eliminar los riesgos, cambios de procesos o control de los mismos. (Henao Robledo, 2017).

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

6.INFORMACION GENERAL DE LA EMPRESA

6.1INFORMACIÓN BÁSICA

Tabla 5: Información Básica


RAZON SOCIAL	Panadería Villa Hermosa
NIT	70.903.674 - 4
ACTIVIDAD ECONOMICA	1081- Elaboración de productos de panadería
NIT	24.622.587-8
REPRESENTANTE LEGAL	Ruth Carmenza González
DIRECCION	Barrio Villa del prado manzana 39 casa 19
TELEFONO	3383337
CIUDAD	Pereira
DEPARTAMENTO	Risaralda
ADM. DE RIESGOS LAB. (ARL)	Positiva
GRADO DE RIESGO	3 - medio
NO. DE PÓLIZA	
NIVEL	3
SECTOR EMPRESARIAL	Comercial

6.2 RESEÑA HISTÓRICA

La Panadería Villa Hermosa se constituyó en la ciudad de Pereira, con un único propietario.

6.3 MISIÓN

Nuestra Misión especial es exceder constantemente con nuestros productos y

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.


servicios, las expectativas de nuestros clientes. Haciendo nuestra labor en un ambiente de calidad total donde el producto y el servicio ofrecido sean reflejo de nuestra calidad empresarial, fundamentada sobre las bases de un desarrollo social sostenible y un desarrollo económico justo.

6.4VISIÓN


Nuestra empresa trabaja para lograr el reconocimiento por su excelente calidad en todos sus productos, ubicándose como la mejor panadería en el municipio de Pereira

6.5VALORESCORPORATIVOS

- **COMPROMISO:** Con la calidad de nuestro producto, colaboradores y medioambiente.
- **SOLIDARIDAD:** Con el acontecer de la organización y asumir que nuestras acciones afectan a los demás.
- **PARTICIPACIÓN:** Somos una organización democrática, donde cada accionista tiene incidencia en la toma de decisiones e igualdad de oportunidades.
- **HONESTIDAD:** Realizamos todas las operaciones con transparencia y rectitud.
- **LEALTAD:** Somos fieles a la organización, buscamos su desarrollo y permanencia en el tiempo.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

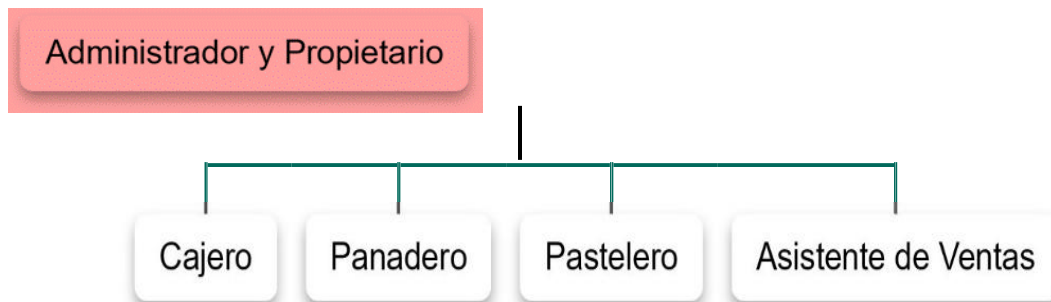
- **RESPONSABILIDAD:** Oramos con seriedad, en consecuencia, con nuestros deberes y derechos como asociados, acorde con nuestro compromiso con la organización.
- **RESPECTO:** Escuchamos, entendemos y valoramos al otro, buscando armonía en las relaciones interpersonales, laborales y comerciales.
- **CONFIANZA:** Cumplimos con lo prometido al ofrecer los mejores productos y servicios a un precio justo y razonable.
- **INTEGRIDAD:** Es actuar con honestidad, liderar con el ejemplo personal, siendo fieles a los principios y valores humanos que rigen el actuar en nuestra empresa.
- **COHERENCIA:** Pensamos y actuamos en consonancia con los objetivos personales y laborales.
- **PUNTUALIDAD:** Es el cuidado y la diligencia en hacer las cosas a su debido tiempo o en llegar a (o partir de) un lugar a la hora convenida.
- **HUMILDAD:** Es una virtud moral, contraria a la soberbia, que posee el ser humano en reconocer sus habilidades, cualidades, capacidades y aprovecharlas para obrar en bien de los demás, sin decirlo. La humildad permite a la persona ser digna de confianza.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

6.6 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

6.6.1 ORGANIGRAMA GENERAL DE LA EMPRESA

Figura 2: Organigrama de la Panadería Villa Hermosa



[ANEXO. ORGANIGRAMA](#)

6.7 RECURSOS HUMANOS


6.7.1 PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO

Tabla 6. ÁREA ADMINISTRATIVA

CARGO	# DE PERSONAS
Cajero	1
TOTAL ÁREA ADMINISTRATIVA	1

Tabla 7. ÁREA OPERATIVA

CARGO	# DE PERSONAS
Panadero	4
Asistente de Ventas	3
Pastelero	1
TOTAL ÁREA OPERATIVA	8

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

6.8 DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DESARROLLADOS, PRODUCTOS O SERVICIOS OBTENIDOS


Se tienen básicamente tres procesos, a saber el proceso de ingreso de materia prima, el proceso productivo y el proceso de venta

6.8.1 PROCESO DE INGRESO DE MATERIA PRIMA

- Paso 1. Recibir orden de compra generada por el almacén.
- Paso 2. Contactar proveedor de materias primas necesarias.
- Paso 3. Solicitar las materias primas requeridas.
- Paso 4. Recibir la materia prima y revisarla.
- Paso 5. Si cumple con las especificaciones y pactos de compra se recibe y almacena, de lo contrario se devuelve al proveedor.
- Paso 6. Registrar evaluación del proveedor.
- Paso 7. Recepción de requerimientos de materia prima para producción
- Paso 8. Selección y clasificación de materia prima e insumos.
- Paso 9. Transporte de materia prima e insumos para producción

6.8.2 PROCESO DE ELABORACIÓN DE PAN


- Paso 1. Llevar la materia prima desde el cuarto de almacenamiento de materias primas hasta la zona de producción de panadería.
- Paso 2. Pesar cada uno de los ingredientes (harina, mantequilla, azúcar, sal, huevos, levadura) en las dosificaciones requeridas para cada 18 libras de pan y ponerlos en la amasadora.
- Paso 3. Con todos los ingredientes en la amasadora se adiciona el agua requerida y se pone en funcionamiento a velocidad 2 durante 20 minutos.
- Paso 4. Inspeccionar consistencia, textura y sabor de la masa.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

- Paso 5. Con la masa en su punto se saca de la amasadora y se lleva al cilindro durante 5 minutos para eliminar el aire que se haya incorporado y laminar la masa.
- Paso 6. Poner la masa cilindrada en la mesa para pesar la masa en las medidas estándar por cada tamaño de pan.
- Paso 7. Moldar cada pan manualmente e ir colocando en las bandejas, las cuales se van pasando al cuarto de crecimiento a medida que se llenan, donde permanecen por 90 minutos, tiempo durante el cual se produce la fermentación idónea.
- Paso 8. Precalentar el horno a temperatura de 160°, 5 minutos antes de llevar el pan al horno.
- Paso 9. Con el pan en su punto de fermentación, se sacan las bandejas para rayar cada pan y aplicarles el brillo.
- Paso 10. Llevar las bandejas al horno durante 20 minutos.
- Paso 11. Inspeccionar aspectos de color, olor y textura del pan horneado.
- Paso 12. Seleccionar una muestra al azar y probar el producto terminado.
- Paso 13. Sacar el pan del horno y ponerlo en el escabiladero de exhibición.

6.8.3 PROCESO DE ELABORACIÓN DE PASTELERÍA


- Paso 1. Llevar la materia prima desde el cuarto de almacenamiento de materias primas hasta la zona de producción de pastelería.
- Paso 2. Pesar cada uno de los ingredientes (harina, mantequilla, azúcar, huevos, polvo, esencias) en las dosificaciones requeridas para cada 6 libras de pastel
- Paso 3. Poner los ingredientes dosificados en la batidora a velocidad 2 durante 7 minutos.
- Paso 4. Inspeccionar consistencia y textura.
- Paso 5. Precalentar el horno a 180°.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

- Paso 6. Con el batido en su punto se saca de la batidora y se lleva pone encada uno de los moldes de pastel.
- Paso 7. Poner los moldes en bandejas de horneado.
- Paso 8. Llevar las bandejas al horno durante 60 minutos.
- Paso 9. Inspeccionar aspectos de color, olor y textura del pastel horneado.
- Paso 10. Seleccionar una muestra al azar y probar el producto terminado.
- Paso 11. Sacar las bandejas del horno y llevarlas a la zona de pastelería.
- Paso 12. Dejar los pasteles en enfriamiento durante 90 minutos.
- Paso 13. Poner en la batidora la crema de leche para decorar, a velocidad media durante 10 minutos.
- Paso 13. Mientras la crema toma punto de nieve, desmoldar los pasteles.
- Paso 14. Partir cada pastel y dividirlo en dos capas.
- Paso 15. Adicionar relleno dulce a cada capa y unir las nuevamente.
- Paso 16. Decorar cada pastel cubriéndolo con la crema batida y adicionándole Glaseado.
- Paso 17. Pasar los pasteles a la vitrina de exhibición giratoria.

6.8.4 PROCESO DE VENTA

- Paso 1. El proceso inicia cuando llega el producto terminado a la zona de ventas.
- Paso 2. Almacenar el producto en las diferentes vitrinas y estanterías de exhibición.
- Paso 3. Cuando llega un cliente al punto de venta se le enseña el portafolio de productos.
- Paso 4. Si el cliente selecciona algún producto se le empaca o sirve, de lo contrario termina el proceso.
- Paso 5. El cliente paga el pedido y se genera la factura de venta.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

- Paso 6. El vendedor entrega el pedido al cliente y registra la salida de inventario.

6.8.5 MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS UTILIZADOS

Las principales materias primas utilizadas en la producción son Harina, leche, crema de leche, queso, huevo, levadura, mantequilla, colorantes, saborizantes, rellenos y agua. Por otro lado, los equipos prioritarios son: Amasadora, hornos, batidora, rodillo, Cuarto de fermentación, vitrinas, neveras balanzas y grameras.

[ANEXO. OTROS ANEXOS \(Proceso de Elaboración del Pan\)](#)


7.POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El empleador o contratante debe establecer por escrito una política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) que debe ser parte de las políticas de gestión de la empresa, con alcance sobre todos sus centros de trabajo y todos sus trabajadores, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluyendo los contratistas y subcontratistas. Esta política debe ser comunicada al Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda de conformidad con la normatividad vigente.

[ANEXO. POLITICAS DE SST](#)

8.POLÍTICA DE NO ALCOHOL, TABAQUISMO Y DROGAS

Con el objetivo de fomentar el bienestar, mantener un ambiente sano y seguro para todos los empleados comprometidos con la imagen y calidad de nuestra empresa; apoyándose en la Resolución 2400 / 79 Cap. III Art. 3 inciso f, Decreto ley 1295 / 94 Cap. 10 Art. 91 inciso b, Resolución 543, acuerdo 3 de 1993, acuerdo 79 de 2003, resolución 1956 de 2008, circular 038 de 2010 y demás reglamentación; y considerando que consumo de alcohol o drogas y el

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

tabaquismo afectan la salud y la organización, la empresa dentro de sus actividades de promoción y prevención, establece la siguiente política de no consumo de alcohol, drogas, tabaco y demás sustancias psicoactivas.

[ANEXO. POLITICAS DE NO ALCOHOL, TABAQUISMO Y DROGAS](#)

9.OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO


La política de Seguridad y Salud en el Trabajo debe tener objetivos claros, medibles, cuantificables y acordes a la normatividad vigente, sobre los cuales la empresa expresa su compromiso para dar cumplimiento al SG – SST, coherente con las prioridades definidas.

10.ROLES Y RESPONSABILIDADES

Si bien la responsabilidad para la gestión de la SST, está en cabeza de la alta dirección de la organización y gerencia, se han asignado y comunicado las responsabilidades dentro del SG-SST para los cargos cuya actuación tienen injerencia directa sobre la gestión de seguridad y salud y a lo largo de todos los niveles jerárquicos.

Adicionalmente se establecen responsabilidades individuales a través de diferentes planes de trabajo, procedimientos e instructivos de trabajo, que son evaluadas al realizar el seguimiento a la gestión y durante las auditorías internas programadas.

La rendición de cuentas está en los procesos e inicia desde los niveles de supervisión, quienes entregan el informe a sus jefes inmediatos, quienes escalan

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

hasta que la rendición llega a la alta dirección.

[ANEXO. COMPROMISO DE LA DIRECCION](#)

11.RECURSOS


La gerencia de la empresa asume la máxima responsabilidad por la Seguridad y Salud en el Trabajo, por lo tanto, debe asegurar la disponibilidad de los recursos necesarios y los ordenados por la Ley Colombiana para su adecuado funcionamiento.

11.1RECURSOS HUMANOS

La persona responsable del cumplimiento y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, será quien designe la gerencia con el apoyo del Comité o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo influenciando igualmente a los empleados de la empresa en general como ayuda primordial para el desarrollo del SG-SST.

El Copasst o Vigía entre sus responsabilidades está:

- Coordinar las actividades relacionadas con la salud y la seguridad de los trabajadores.
- Realizar visitas de inspección
- Analizar las causas de accidentes y enfermedades.
- Acoger las sugerencias que presenten los trabajadores en materia de seguridad
- Identificar peligros en el sitio en donde se realizan trabajos en alturas y adoptar las medidas correctivas y preventivas necesarias. Apoyar la elaboración de procedimientos para el trabajo seguro en alturas, espacios confinados, energías peligrosas y trabajo en caliente, entre otras.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

11.2 RECURSOS ECONÓMICOS

El representante legal de la empresa proporcionara los recursos económicos necesarios para el desarrollo de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

12. REQUISITOS LEGALES

La **Panadería Villa Hermosa**, demuestra conocimiento de las normas y regulaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo que rigen en el país; y que sean aplicables a las actividades que ejecuta la empresa, en desarrollo de su objeto social. Teniendo en cuenta lo anterior, ha definido un procedimiento para identificar continuamente y tener acceso a los requerimientos legales aplicables; y para identificar los aspectos legales y de otra índole que le competan a nuestra razón social e identificar donde se aplica dentro de los diferentes procesos que se ejecutan, lo cual está estipulado en el documento.


La **Panadería Villa Hermosa**. Mantendrá la matriz de requisitos legales actualizada y se realizará seguimiento.

[ANEXO. MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES.](#)

13. DIAGNÓSTICO INICIAL DEL SG-SST

En primer lugar, debemos realizar el diagnóstico inicial, antes de diseñar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), para conocer el estado actual en que se encuentra la panadería Villa Hermosa, en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

La valoración se desarrolló a través de una lista de chequeo llamada **EVALUACIÓN DEL SG-SST**, la cual está conformada por una serie de preguntas que nos genera una línea base; como resultado obtenemos un punto de partida

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

para la planificación , diseño y Coordinación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, se realiza con el fin de identificar las prioridades a subsanar al interior de la organización en lo que respecta a seguridad y salud en el trabajo y a partir de esta premisa elaborar y establecer un plan de trabajo anual.

[ANEXO. EVALUACIÓN INICIAL DEL SG-SST](#)

14.DESCRIPCIÓN SOCIODEMOGRÁFICA

Se realizó una encuesta a los empleados de la panadería Villa Hermosa, especialmente en aspectos Socio-demográficos: obteniendo un perfil que señala la dinámica y características actuales de la población, atendiendo a las variables sexo, edad, situación laboral, nivel de escolaridad y composición familiar de los trabajadores, entre otras.

[ANEXO. GRAFICADO Y ANALISIS DE LOS ITEMS DE LA ENCUESTA DEL PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO.](#)


15.IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN Y VALORACIÓN DE LOS RIESGOS

Mediante este procedimiento de evaluación de riesgos inicial y periódica se pretende identificar los riesgos de cada puesto de trabajo, así como planificar las consecuentes actividades preventivas.

Se evaluarán todos los riesgos que puedan afectar a la seguridad y salud de los trabajadores de **PANADERIA VILLA HERMOSA**, de todas las áreas y puestos de trabajo existentes.

[ANEXO. METODOLOGÍA DE VALORACION DE RIESGOS Y PELIGROS](#)

[ANEXO. MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS EVALUACIÓN Y VALORACIÓN DE LOS RIESGOS](#)

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

16. PLAN DE TRABAJO ANUAL

El plan de trabajo anual, es uno de los resultados del proceso de implementación del SG-SST. Al mismo tiempo, representa uno de sus ejes principales ya que debe guardar plena coherencia con lo definido en la planificación y con los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.


Una vez identificadas las prioridades en materia de seguridad y salud en el trabajo, se deben concretar medidas de prevención y control, que se materializan precisamente en el plan de trabajo anual.

Este plan debe tener en cuenta los programas definidos en el sistema y sus actividades, el presupuesto asignado para el SG-SST y la disponibilidad de recursos técnicos y humanos para su ejecución.

El artículo 2.2.4.6.12 del Decreto 1072 de 2015, establece que el empleador debe mantener disponibles y actualizados los documentos relacionados con el SG-SST. Una vez se inicie la ejecución del plan de trabajo anual, se hace necesario que de cada una de las actividades se genere una evidencia de su cumplimiento. Esta evidencia puede existir en papel, disco magnético, electrónico, fotografía, o una combinación de éstos.

Durante la elaboración del plan de trabajo anual se debe verificar que para cada actividad existe un procedimiento, formato, manual, guía o cualquier otro documento que determine cómo se generará la evidencia de la ejecución y cómo se almacenará.

[ANEXO. PLAN DE TRABAJO ANUAL.](#)

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN: COD.

17.CONFORMACIÓN DEL COPASST

Su objetivo principal es hacer seguimiento al desarrollo del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo, al igual que canalizar las inquietudes de salud y seguridad de los trabajadores hacia la administración.

Se debe conformar el COPASST de la **Panadería Villa Hermosa**, mediante un acta de conformación acorde a la Resolución No. 2013 de 1986, el cual tiene vigencia por dos (2) años a partir de la fecha de constitución.

[ANEXO COPASST.](#)

[ANEXO ACTA DE CONVOCATORIA](#)

[ANEXO ACTA DE APERTURA DE LAS ELECCIONES DEL COPASST.](#)

[ANEXO ACTA DE CONSTITUCCION DEL COPASST.](#)

[ANEXO ACTA DE LAS VOTACIONES PARA EL COPASST.](#)


[ANEXO FORMATO DE VOTOS DEL COPASST.](#)

[ANEXO REGISTRO DE VOTANTES DEL COPASST.](#)

18.CONFORMACION DEL COMITÉ DE CONVIVENCIA LABORAL

El comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y de los empleados, con el fin de prevenir el acoso laboral, contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo de la empresa.

Según el Artículo 1° de la Resolución 652 del 30 de Abril del 2012, reglamentado por el Ministerio de Trabajo Colombiano, se establece como objeto definir la conformación, y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas, así como establecer la responsabilidad que les asiste a los empleadores públicos y privados y a las Administradoras de Riesgos Profesionales frente al desarrollo de las medidas preventivas y correctivas del

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

acoso laboral, contenidas en el artículo 14 de la Resolución número 2646 de 2008.

Posteriormente, con la Resolución 1356 del 18 de Julio del 2012, se modifica parcialmente la Resolución 652 del 2012, estableciendo en su Artículo 1° la conformación del Comité de convivencia Laboral, el cual estará compuesto por dos (2) representantes del empleador y dos (2) de los trabajadores, con sus respectivos suplentes. Las entidades públicas y empresas privadas podrán de acuerdo a su organización interna designar un mayor número de representantes, los cuales en todo caso serán iguales en ambas partes.


Los integrantes del Comité preferiblemente contarán con competencias actitudinales y comportamentales, tales como respeto, imparcialidad, tolerancia, serenidad, confidencialidad y reserva en el manejo de información y ética; así mismo habilidades de comunicación asertiva, liderazgo y resolución de conflictos.

18.1 FUNCIONES DEL COMITÉ DE CONVIVENCIA

- Recibir y dar trámite a las quejas presentadas referentes a acoso laboral.
- Escuchar a las partes involucradas sobre los hechos que dieron lugar a la queja.
- Adelantar reuniones para crear un espacio de diálogo entre las partes.
- Hacer seguimiento a los compromisos adquiridos por las partes y verificar su cumplimiento.
- Presentar a la alta dirección las recomendaciones para el desarrollo efectivo de las medidas preventivas y correctivas de acoso laboral.

El Comité de Convivencia Laboral se conforma “como medida preventiva de acoso laboral” según lo establecido en la resolución 652 de 2012 y con las Funciones establecidas en la Ley 1010 de 2006.

[ANEXO. POLITICAS DEL COMITÉ DE CONVIVENCIA LABORAL](#)

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

La empresa en su interés por garantizar un buen clima laboral, establece la siguiente Política de Convivencia Laboral:

[ANEXO. COMITÉ DE CONVIVENCIA LABORAL](#)

19.CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO


La organización identificó las de necesidades de formación para cada cargo, utilizando las siguientes fuentes de información: Política en Seguridad y Salud en el trabajo, Responsabilidades en el SG- SST, Requisitos de conocimientos y competencias en SST por cargo, Riesgos inherentes del cargo, Requisitos legales y otros, Gestión del comportamiento, Tareas críticas, Tareas de alto riesgo, Aspectos de salud (SVE), Encuestas de jefes y trabajadores, Investigación de accidentes y cuasi accidentes, Evaluación de desempeño y análisis de brechas con las competencias esperadas.

A partir de esta identificación de necesidades, la organización establece el plan anual de formación que es construido con el COPASST, y es aprobado por la alta dirección. Este plan se revisa y actualiza cada año.

El alcance del plan de formación cubre: Trabajadores vinculados, Contratista, Cooperados, Trabajadores en misión, y Estudiantes.

Toda formación impartida debe quedar con el registro de asistencia, las que duren más de cuatro (4) horas deben tener evaluación de lo aprendido (aplicada al 100% de los asistentes) y evaluación del facilitador (diligenciadas por al menos el 50% de los asistentes).

Es compromiso de la organización asegurar la inducción y re inducción para:

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

- Trabajadores que ingresan a la compañía o que sean transferidos a otros cargos.
- Trabajadores con ausencias superiores a 15 días, por vacaciones, incapacidad o licencias.
- Contratistas y demás terceros que desarrollen funciones en las instalaciones.


[ANEXO. FORMATO DE CAPACITACIÓN](#)

[ANEXO. PLAN DE CAPACITACIÓN](#)

20. REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

La **Panadería Villa Hermosa**. Teniendo en cuenta lo dispuesto, teniendo en cuenta lo dispuesto en el Artículo 249 del código Sustantivo del trabajo (CST): los empleadores que tengan a su servicio 10 o más trabajadores permanentes, deben elaborar un reglamento especial de Higiene y Seguridad. Se propone a la organización el modelo presentado en el Anexo 15, de la misma manera se documentará la divulgación del reglamento a todos los trabajadores, después de la celebración del contrato de trabajo, durante la inducción antes de iniciar labores, se entregará copia del reglamento así también se publicará por lo menos en dos sitios suficientemente visibles y accesibles de las áreas de trabajo, para consulta de los trabajadores.

[ANEXO. REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.](#)

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

21.SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE PROTECCION INDIVIDUAL – EPI.

La **Panadería Villa Hermosa**, en armonía con las disposiciones legales, se plantea elaborar un estudio de los elementos de protección personal requeridos por áreas de trabajo o actividades especiales que se desarrollan, el cual se verá reflejado en el procedimiento de EPP donde se especifica las características del EPP a utilizar y la asignación del elemento requerido, especificando las funciones, capacidades y limitaciones del mismo mediante la Matriz de Elementos de Protección Personal.

[ANEXO. SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE PROTECCION INDIVIDUAL – EPP](#)

22.PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO


EL ORDEN Y EL ASEO en el trabajo son factores de gran importancia para la salud, la seguridad, la calidad, la productividad, la protección al medio ambiente y la competitividad de la empresa. Como tal son esenciales para la eficiencia personal y organizacional, porque ayudan a optimizar el tiempo y a optimizar los costos operativos.

[ANEXO. PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO](#)

23.INSPECCIONES DE SEGURIDAD

La empresa de acuerdo con las disposiciones legales vigentes, mantendrá:

- Programa de inspecciones de SST, Seguridad Industrial y Manejo Ambiental.
- Definición de áreas.
- Cronograma de inspecciones.
- Responsable de la inspección. Listas de verificación a utilizar.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

- Valoración de riesgos potenciales, Registro de las inspecciones realizadas.
- Proceso de seguimiento a acciones remediabiles.

Las inspecciones se realizarán mediante formatos de lista de chequeo inspección gerencial y registro único de hallazgos.

[ANEXO. FICHA DE EVALUACION E INSPECCIONES](#)

24.VIGILANCIA A LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

La vigilancia de la salud de los trabajadores engloba una serie de actividades, referidas tanto a individuos como a colectividades y orientadas a la prevención de los riesgos laborales, cuyos objetivos generales tienen que ver con la identificación de problemas de salud y la evaluación de intervenciones preventivas.


La vigilancia de las enfermedades y lesiones de origen profesional consiste en el control sistemático y continuo de los episodios relacionados con la salud en la población activa con el fin de prevenir y controlar los riesgos profesionales, así como las enfermedades y lesiones asociadas a ellos.

La vigilancia de la salud, aunque es una actividad propia del ámbito de la Medicina del Trabajo, supone una relación de interacción y complementariedad multidisciplinar con el resto de integrantes del Servicio de Prevención.

[ANEXO. INVESTIGACION DE EVENTOS DE LA SALUD](#)

25.INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE, ACCIDENTE DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES.

Documentos y Procedimiento que permite registrar, identificar y hacer

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

seguimiento a las causas que generaron los accidentes, incidentes y enfermedades laborales, y el establecimiento de acciones para prevenir su incidencia y mejorar las condiciones de trabajo y salud.

[ANEXO. FORMATO DE INVESTIGACION DE INCCIDENTES Y ACCIDENTES.](#)

26.POLITICA DE SEGURIDAD VIAL

La Panadería Villa Hermosa, se compromete a establecer actividades de promoción y prevención de accidentes, en áreas operativas, en las instalaciones de la empresa y en las vías públicas, por ello todos los empleados y contratistas son responsables de participar en las actividades que desarrolle la empresa, a fin de disminuir la probabilidad de ocurrencia de accidentes, que puedan afectar la integridad física, mental y social de los empleados, contratistas, comunidad en general, la propiedad, la propiedad privada, equipos y el medio ambiente.

[ANEXO. POLITICAS DE SEGURIDAD VIAL.](#)


27.ACTIVIDADES DE PROMOCION Y PREVENCION - VIGILANCIA EN SALUD.

[ANEXO. ACTIVIDADES DE PROMOCION Y PREVENCION](#)

28.MANEJO DE DOCUMENTACION Y ESTADÍSTICA

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.12. Del decreto 1072 del 26 mayo del 2015, en concordancia con la ley 594 de 14 de julio de 2000, como también el Decreto 2609 del 14 de diciembre de 2012, al igual que el artículo 15 de la ley 1712 del 6 de marzo de 2014; el empleador debe mantener disponibles y debidamente actualizados los documentos en relación con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

[ANEXO. DOCUMENTACION ESTADISTICA Y REGISTROS DE SG-SST.](#)

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

29.ADQUISICIONES, SUMINISTRO Y PROVEEDORES

29.1ADQUISICIONES

El empleador debe establecer y mantener un procedimiento con el fin de garantizar que se identifiquen y evalúen en las especificaciones relativas a las compras o adquisiciones de productos y servicios, las disposiciones relacionadas con el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST por parte de la empresa.

29.2CONTRATACIÓN


El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato.

29.3PROTOCOLO PARA CONTRATISTAS

Para propósitos de Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente se realiza éste protocolo que tiene como fin, controlar las actividades de alto riesgo que realizan los contratistas y proveedores de servicios de **PANADERIA VILLA HERMOSA** dentro de sus instalaciones.

Éste protocolo contempla todas las actividades de alto riesgo junto con los requisitos para su ejecución, las cuales debe evaluar el contratista y/o proveedor de servicio junto con el personal de **PANADERIA VILLA HERMOSA**, desde su identificación e inicio hasta la finalización de la tarea.

[ANEXO. PROVEEDORES Y CONTRATISTAS](#)

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

30. AUDITORÍA Y REVISIÓN DE LA ALTA DIRECCIÓN

Para la realización de la auditoría interna anual, la organización define el programa consultando previamente las áreas de interés con la alta gerencia, las necesidades de las partes interesadas y el COPASST.

Los objetivos del programa de auditoría incluyen:


- Determinar el grado de conformidad del SG-SST con los criterios de auditoría.
- Determinar el grado de conformidad de las actividades y los procesos, con los requisitos y los procedimientos del SG-SST.
- Evaluar la capacidad del SG-SST para asegurar el cumplimiento de los requisitos legales, contractuales o de otro tipo con los que la organización se comprometa.
- Evaluar la eficacia del SG-SST para lograr los objetivos especificados

Para cada auditoría del programa, el equipo auditor define el respectivo plan, que es compartido con el área o proceso a auditar, siendo responsabilidad del líder del área auditada definir las acciones correctivas o preventivas resultado de los hallazgos de la auditoría.

La selección de los auditores se hace garantizando su formación e independencia con el proceso auditado.

Los resultados del programa de auditoría es una de las entradas utilizadas en la revisión por la alta dirección.

[ANEXO. AUDITORÍAS INTERNAS.](#)

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

31.PROGRAMA DE FORMACION CONTINUADA

El objetivo de este programa es diseñar, planificar, organizar y establecer el programa de formación preventiva de la empresa, integrándolo dentro del programa formativo general de la empresa y tiene como alcance realizar un programa formativo que abarcara a todo el personal de la empresa, incluyendo directivos, técnicos, mandos intermedios y demás empleados.

[ANEXO. PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUADA](#)

[ANEXO. FORMACIÓN INICIAL DEL TRABAJADOR](#)

[ANEXO. FORMACIÓN CONTINUADA DEL TRABAJADOR](#)

32.PLAN DE MEJORAMIENTO

Acciones correctivas y preventivas. Documento y Procedimiento que permite registrar, identificar y hacer seguimiento a las causas que generaron las no conformidades y desviaciones del SG-SST, y a su vez establecer acciones para la prevención y mejora del SG-SST.


[ANEXO. PLAN DE MEJORAMIENTO](#)

33.BRIGADAS DE EMERGENCIA

El Objetivo es establecer procedimientos que permitan a las personas a prevenir y afrontar situaciones de emergencia, permitiendo el control de las mismas minimizando sus efectos evitando pérdidas humanas, materiales y económicas.


Este instructivo aplica a todos los colaboradores directos e indirectos que realizan actividades en la empresa **PANADERIA VILLA HERMOSA**.

[ANEXO. BRIGADAS DE EMERGENCIA](#)

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: <i>Julio de 2020</i>
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

34.PRINCIPALES PROBLEMAS DETECTADOS


Durante las visitas a la Panadería Villa Hermosa, pudimos evidenciar que, aunque no se cuenta con el sistema de gestión, su principal problemática está a cargo de las altas temperaturas ocasionadas por los hornos, tanto en el sitio de elaboración del pan, como en lugar de distribución. Lo que provoca estrés térmico en clientes y colaboradores.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

35. CONCLUSIONES


Concientizar de la importancia del SG-SST, a todos y cada uno de los miembros de la alta dirección, de la responsabilidad que tienen como tal con el Sistema de Gestión, ya que la responsabilidad recae en gran parte en ellos y lograr que rompan esos paradigmas de que la Seguridad y Salud en el Trabajo, es una pérdida de tiempo y algo molesto para el desarrollo de la organización; por el contrario, trae más beneficios en virtud del ahorro anual que se tendrán por diferentes factores.

Su principal problemática está a cargo de las altas temperaturas ocasionadas por los hornos, tanto en el sitio de elaboración del pan, como en lugar de distribución. Lo que provoca estrés térmico en clientes y colaboradores.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

36. RECOMENDACIONES

- Acompañar en el Diseño e Implementación del SGSST, ajustándonos a las normas establecidas en los Decretos 1443/2014, posteriormente en el Decreto 1072/2015, multas Decreto 472/2015 e implementación Res.0312/2019.
- Implementar un sistema de ventilación y extracción de aire para mitigar el estrés térmico.
- Reubicar el horno ubicado en el salón de ventas para que quede más ceca de una de las entradas y así haya una mejor circulación del calor
- Establecer más EPP para la persona que manipula los hornos y así evitar quemaduras.

	PANADERÍA VILLA HERMOSA	FECHA: Julio de 2020
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	VERSIÓN:
		COD.

37. BIBLIOGRAFIA

Plataforma revista la Barra, sección Noticias. “panorama actual las panaderías en Colombia”. Consultado el 18 de abril del 2019 desde el Link:

<https://revistalabarra.com/noticias/panorama-actual-las-panaderias-en-colombia/>

Plataforma Sigra, archivo “Seguridad Industrial en la Panadería” Consultado el 26 de abril del 2019 desde el Link:

<https://sigra.com/seguridad-industrial-en-la-panaderia/>

ICONTEC - ISO. (2018). *Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo*. Suiza: Instituto Colombiano de Normas Técnicas.

Lerma González, H. (2016). *Metodología de la investigación: propuesta, anteproyecto y proyecto*.

Bogotá: Ecoe Ediciones Ltda.

Méndez L, R. (2016). *Formulación y evaluación de proyectos*. Bogotá D.C.: Global impact.

Organización Internacional del Trabajo. (2003). Actividades normativas de la OIT en el ámbito de la seguridad y la salud en el trabajo: estudio detallado para la discusión con miras a la elaboración de un plan de acción sobre dichas actividades. *Conferencia Internacional del Trabajo Suiza*.

Organización Internacional del Trabajo. (2010). Repertorio de recomendaciones prácticas sobre seguridad y. *OIT Programas sectoriales*, 9-10.

Organización Internacional del Trabajo. (2011). Panorama laboral 2011 América Latina y el Caribe.

Oficina Regional para América Latina y el Caribe, 37-39, 53.56.

Rodríguez González, H., & Espinosa Restrepo, M. T. (2007). *Guía para desarrollar un programa de vigilancia epidemiológica en salud ocupacional*. Bogotá: Sociedad Colombiana de Medicina del Trabajo.